

# CAKE-POPS

★★★★★ 4.8 bei 15 Bewertungen



Die beste Verwertungsmöglichkeit für einen übrig gebliebenen oder misslungenen Rührkuchen.

## Zubereitung

- 1 Die Kuchenbrösel mit dem Mascarpone verrühren und aus der Masse walnussgroße Kugeln formen.
- 2 Die Kugeln für 20-30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 3 Danach einen Stiel in jedes Kugelr stecken und die Kugeln für 15 Minuten in den Gefrierschrank legen.
- 4 In der Zwischenzeit die Schokoglasur zubereiten. Dafür je 20 g Kokosfett in eine hitzebeständige Schüssel legen und jeweils die weiße und dunkle Schokolade dazugeben.
- 5 Die Schüsseln bei 70 Grad in den Backofen stellen und warten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Glasuren glattrühren und die ausgekühlten Cake Pops eintauchen
- 6 Nach Belieben mit Zuckerstreuseln bestreuen und zum Trocknen in einen Steckschwamm stecken.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR CA. 20-30 CAKEPOPS

### TEIG

300 g Kuchenbrösel  
200 g Mascarpone

### GLASUR

100 g dunkle Schokolade  
100 g weiße Schokolade  
40 g Kokosfett  
Zuckerstreusel  
Steckschwamm zum  
Trocknen  
Holzstiele